

## NOS PLANCHES À PARTAGER OU PAS

**Planches Charcuteries de la Maison RULLIER 19€00**

**Planche Fromages Sélection du Chef 19€00**

**Planche Mixte (Fromages et Charcuteries) 19€00**

**Fondant Du Val d'Arly Rôti Servi avec toasts 20€00**

## POUR LES GOURMANDS DE FROMAGES

**Fondant Val d'Arly Entier Rôti 23€00**

Servi avec Charcuteries, Pommes de Terre Vapeurs et Salade verte

**Matouille de Diot Flainoise 22€00**

Diot cuit au blanc de Savoie et Purée de Pommes de Terre à la Tome de Savoie

Servi avec Salade verte,

**Croûte Savoyarde Gratinée 19€00**

Pain Toasté, Jambon Savoie, Vin Blanc et Fondue de Trois Fromages Savoyard

Servi avec Salade Verte

## LES ENTRÉES

**Coleslaw de Crevettes, Mayonnaise au Curry vert et Sésame 21€00**

**Crèmeux Aux Champignons des Bois, Espuma au Lard et Chips de Jambon de Savoie 18€00**

**Velouté de Courges Cuit au Vin Blanc et Œuf Parfait 16€00**

**Salade D'Alpage, Tomme, Pommes de Terre et Diot de Savoie**

Petite 12€00

Grande 17€00

## LES PLATS

**Suprême de Volaille 26€00**

Cuite au beurre de thym et Ail, Tagliatelles Fraîches, Sauce aux Champignons des Bois

**Cabillaud 28€00**

Risotto d'Epeautre et légumes au Parmesan, Emulsion à la Badiane

**Burger de la Joyeuse Flainoise 24€00**

Pain burger, Steak Haché, Légumes et Poitrine Grillées, sauce Reblochon

Servi avec frites et salade

**Faux Filet Charolaise 300g 33€00**

Servi avec frites, Salade et sauce au choix (Poivre vert, Reblochon, Echalions)

**Cochon 27€00**

Joues de Cochon Confites au Poivre Doux de Sichuan, Servi avec sa Purée de Patate Douce et Légumes

## LES DESSERTS

### **L'Incontournable Chocolat 9€50**

Cœur Coulant au Chocolat Fleur de Cao 70%, Sauce Caramel au Beurre Salé  
Macaron Crème de Vanille et Sorbet Myrtilles

### **La Pavlova 9€50**

Meringue, Crème Mascarpone Fouettée à la Vanille Sorbet Myrtilles

### **Le Macaron 9€50**

Macaron Glacé, Ganache Citron, Glace Bulgare.

## POUR NOS AMIS VÉGÉTARIENS

### **Risotto d'Épeautre et légumes au Parmesan 19€00**

### **Burger Végétarien de la Joyeuse Flainoise 23€00**

Pain Burger, Galette végétale, Légumes grillés, Sauce Reblochon  
Servi avec Frites et salade

### **Assiette de Légumes, Frites, Risotto d'Épeautre**

5,50€

## CHAMPAGNES ET PÉTILLANT

Ayze Effervescence brut, Domaine Gantin 34,00 €

Champagne Saphir, Régine Baron 68,00 €

Champagne Effervescence brut Ruinart 125,00 €

## LES VINS BLANCS

75cl sauf indication contraire

### **Côtes de Gascogne**

Les Terres Joyeuses Maison FEZAS Domaine CHIROULET 21,00 €

### **Savoie**

Apremont AOP Savoie, Patron 25,00 €

Chignin Bergeron Les Divonettes 36,00 €

Roussette Domaine Jacquin 32,00 €

### **Rhône**

Côte du Rhône blc Domaine de la Bastide 26,00 €

IGP Ardeche Le Liby, Château des amoureuses 36,00 €

Condrieu Les ceps du Mébadon, Domaine Anthony Paret 80,00 €

## **Bourgogne**

Viré Cléssé Domaine Gondart 49,00 €

Chablis Domaine des Marronniers 52,00 €

Chassagne Montrachet Pot Bois, Lamy Pillot 124,00 €

## **Loire**

Sancerre Domaine de la Gemière 49,00 €

## **Languedoc Roussillon**

IGP Côtes de Thongue Viognier, Dusud, Cave Alignan 23,00 €

Côtes du Roussillon Cavalcade, Château de Corneilla 34,00 €

## **LES VINS ROSÉS**

Les Terres Joyeuses Maison FEZAS Domaine CHIROULET 21,00 €

Bandol Art déco à la Cadière d'Azur 36,00 €

## **LES VINS ROUGES**

75cl sauf indication contraire

### **Côtes de Gascogne**

Les Terres Joyeuses Maison FEZAS Domaine CHIROULET 21,00 €

## **Savoie**

Mondeuse Avalanches, Francois Trosset 32,00 €

Pinot Noir Bergin, Domaine Jacquin 32,00 €

## **Côtes du Rhône**

Côte du Rhône Domaine de la Bastille 35,00 €

Crozes Hermitage Domaine Jean Francois Jacouton 41,00 €

Côte Rôtie La sarrasine, Domaine de Bonserine 90,00 €

## **Bordeaux**

Bordeaux Blaye Ormes de vieux moulin , 29,00 €

St Emilion Grand Cru Château du Haut Rocher 52,00 €

Pomerol Château Saint Jacques 63,00 €

Margaux Initial de Desmirail 66,00 €

## **Bourgogne**

Saint Amour Domaine Hamet Spay 31,00 €

Chorey-Les-Beaune Domaine Malvant Pauvelot 46,00 €

Chassagne Montrachet Domaine Florian Regnard 71,00 €

Aloxe Corton Domaine Malvant Pauvelot 77,00 €

Vosne Romanée Domaine du Clos Frantin, Albert Bichot 153,00 €

## **Languedoc Roussillon**

La Clape Le planteur, Domaine Sarrat de Goundy 36,00 €

Côte du Roussillon Cavalcade, Château de Corneilla 40,00 €

Minervois La Ciaude, Domaine Anne Gros et JP Thollot 55,00 €

## CARTE DES ALCOOLS

### LES BIÈRES

Heineken Blonde (25 cl)	4,00 €
Heineken Blonde (50 cl)	7,50 €
Lagunitas IPA (25 cl)	5,50 €
Lagunitas IPA (50 cl)	10,00 €
Ciney (25 cl)	5,00 €
Ciney (50 cl)	9,50 €
Bière du Moment (25 cl)	4,50 €
Bière du Moment (50 cl)	8,50 €

### LES APÉRITIFS

Kir Vin Blanc	6,00 €
Kir Royal	14,00 €
Vermouth de Chambéry Blanc, Rouge	8,00 €
Ricard	4,00 €
Perroquet, Tomate, Mauresque	5,00 €
Porto Messiah Blanc, Rouge	7,00 €

### LES COCKTAILS

Apérol Spritz	10,00 €
St Germain Spritz	12,00 €
Negroni	10,00 €
Pina Colada	14,00 €
Mojito	14,00 €
Moscow Mule	14,00 €
Chartreuse Mule	14,00 €
Cocktail sans Alcool	9,00 €

Virgin Mojito, Pina Colada, suggestion barman

**CLASSIC MIX**

<b>Gin Gaston Tonic</b>	9,00 €
<b>Whisky Coca</b>	8,00 €
<b>Cuba Libre</b>	8,00 €
<b>Vodka Soft</b>	7,00 €

**PEMIUM ALCOOL & DIGESTIF 5 cl**

<b>Whisky français Arlett Single Malt</b>	12,00 €
<b>Audemus Gin Pink Pepper</b>	12,00 €
<b>Vodka Française Philosophe</b>	12,00 €
<b>Saison Rhum Caribbean</b>	14,00 €
<b>Saison Rhum Sherry Cask</b>	15,00 €
<b>Saison Rhum XO</b>	16,00 €
<b>Cognac Park Borderies Mizunara</b>	18,00 €
<b>Liqueur Basque Menta</b>	11,00 €
<b>Liqueur Basque Manzana</b>	11,00 €
<b>Amaretto Sinfonia</b>	9,00 €
<b>Génépi L'Ancienne</b>	9,00 €
<b>Chartreuse Verte ou jaune</b>	9,00 €

**CARTE DES SOFTS****LES SOFTS**

<b>Coca, Coca 0, IceTea, Fanta, Perrier 33 cl</b>	4,50 €
<b>Sirop à l'eau 25 cl</b>	3,00 €
Grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron	
<b>Diabolo 25 cl</b>	3,80 €
Grenadine, fraise, menthe, orgeat, pêche, citron	
<b>Jus de Fruits 25 cl</b>	4,00 €
Ananas, pomme, orange, tomate	



## LES BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b>	2,40 €
<b>Espresso noisette</b>	2,60 €
<b>Allongé</b>	3,00 €
<b>Café Latte, Cappuccino</b>	4,00 €
<b>Chocolat Chaud</b>	5,00 €
<b>Chocolat Viennois</b>	5,50 €
Chantilly	
<b>Happy Choco'chaud</b>	6,00 €
Chantilly, marshmallows, caramel maison	
<b>Choco-Chartreuse, Choco rhum</b>	8,00 €
<b>Vin Chaud</b>	4,50 €
<b>Irish Coffee</b>	9,00 €
<b>Thé, Infusion</b>	4,50 €
Breakfast, Earl Grey supérieur, Darjeeling, Fruits Rouges, Thé Vert Gunpowder, Infusion Verveine	